OGI TORRADAK EDO TORRIJA BETEAK

written by Errezetak



Aste santuko postrea, ogi torradak edo torrijak ere deitukoak, beste modu batean eginak.

4 Perts.

Osagaiak:

- Aurreko eguneko ogia
- 1L esne osoa
- 250gr Krema pastela
- 3 Arrautza (L tamaina)
- Olioa
- 1 Limoia
- 1 Kanela adarra

Prestaketa:

1.Lehendabizi esnea berotu, esnea katilu batera gehitu, sutan jarri eta irakiten hasten denean sutik aldendu. Limoiari azala kendu (kontuz alde zuriarekin, mingotsa bai da). Esnea dugun katiluari, limoia eta kanela gehitu, gainean plater bat jarri eta 20 minutuz gorde, horrela esnea infusio egingo dugu.



2.Ogia 3zm tako zatiak egin. Ogi zati bakoitzari erditik moztu, liburu baten antzera geratu behar da.



3.Pastela krema bi ogi zati erdian jarri.



4.Esne infusioa erretilu batera gehitu iraztontzi baten laguntzaz, osagaiak kenduz.



5.Erretilu bati esne infusioa gehitu, ondoren ogi beteak erretilu honetan jarri, eta behin esnea xurgatzen duenean, bira eman.



6.Arrautzak kaskatu eta plater batean irabiatu, esne pittin bat gehitu eta ogi zatiak arrautzatik pasa. Ondoren, zartagin batean nahiko olioa gehitu eta sutan jarri, behin ogia arrautzaz ongi bustia dagoenean frijitu gorritu arte.



7.Behi frijitzen dugunean paper xurgatzaile batean utzi. Denak frijituta ditugunean, papera kendu eta zerbitzatu.


REDMI NOTE 8T
AI QUAD CAMERA